Nr. 1. Pszczyna, dnia 2 stycznia 1937.

GAZETA URZĘDOWA
POWIATU PSZCZYŃSKIEGO.

Wychodzi w każdą sobotę. Prenumerata kwartalna wraz z przesyłką 3,80 zł. Ogłoszenia za wiersz dwułamowy lub jego miejsce 0,40 zł., z obcych powiatów 0,50 zł. Przyjmowanie ogłoszeń do środy. Abonament przyjmuje każdy urząd pocztowy.
Za redakcję odpowiedzialny: Sekr. A. Wróbel, Wydział Powiatowy. Nakładem powiatu Pszczyńskiego i drukiem firmy Alfons Lokay w Pszczynie.

Część urzędowa.

ROZPORZĄDZENIE
Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych

z dnia 15 października 1936 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu o pomieszczeniach i urządzeniach zakładów mleczarskich oraz o zawodowym przygotowaniu kierowników tych zakładów.

Ciąg dalszy.

Serownie.

§ 17. Serownią jest zakład, w którym wytwarza się sery w celu sprzedaży lub wprowadzenia w obrót w inny sposób.

§ 18. (1) Serownia, w której wytwarza się sery, przeznaczone do spożycia w stanie świeżym oraz sery twarogowe, powinna posiadać co najmniej trzy pomieszczenia.

(2) Serownia, w której wytwarza się sery dojrzewające, powinna posiadać co najmniej cztery pomieszczenia.

(3) W serowniach, w których do wyrobu serów używa sie mleka podstojowego, powinno być ponadto oddzielne pomieszczenie do przechowywania podstojów.

§ 19. (1) Wszystkie serownie powinny posiadać co najmniej:

1) wagę lub miernik do określania ilości odbieranego mleka,

2) sito mleczarskie z filtrem do oczyszczania mleka,

3) urządzenia do określania jakości (czystości, świeżości) odbieranego mleka oraz zawartości w nim tłuszczu,

4) kadź serowarską.

(2) Serownia, w której wytwarza się sery dojrzewające, powinna ponadto posiadać:

1) urządzenia do określania przydatności mleka do wyrobu serów (urządzenia do prób fermentacyjnych i prób na reduktazę),

2) urządzenia do solenia i pielęgnacji serów, dostosowane do metody produkcji poszczególnych typów serów, wytwarzanych w serowni.

Przepisy ogólne.

§ 20. (1) Mleczarnie, maślarnie i serownie w których oprócz zasadniczej działalności określonej w niniejszym rozporządzeniu dla tych typów zakładów mleczarskich (§ 5, 13 i 17) prowadzi się jako uboczny inny rodzaj działalności, powinny posiadać oprócz pomieszczeń, określonych w niniejszym rozporządzeniu, dodatkowe pomieszczenia w co najmniej następującej ilości:

mleczarnie — do wyrobu masła jedno pomieszczenie,

mleczarnie i maślarnie — do wyrobu serów, przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym, jeżeli rozmiar przerobu przekracza 200 litrów mleka dziennie — jedno pomieszczenie,

mleczarnie i maślarnie — do wyrobu serów dojrzewających trzy pomieszczenia,

serownie — do wyrobu masła z serwatki lub mleka, nie nadającego się do wyrobu serów, w ilości przekraczającej 10 kg masła dziennie, jedno pomieszczenie.

(2) Zakłady mleczarskie, określone w ust. (1), powinny posiadać oprócz urządzeń przewidzianych dla danego typu zakładu również określone w niniejszym rozporządzeniu urządzenia maślarskie lub serowarskie, zależnie od rodzaju działalności ubocznej.

§ 21. Zakłady mleczarskie, w których dzienny odbiór mleka przekracza 3000 litrów, powinny posiadać oddzielne pomieszczenie przeznaczone na laboratorium, w którym mogą być również umieszczone urządzenia biurowe.

§ 22. (1) Wszystkie zakłady mleczarskie powinny posiadać urządzenia do chłodzenia, umożliwiające utrzymanie w ciągu całego roku temperatur, przewidzianych w rozporządzeniu niniejszym, lub urządzenia do przechowywania w tym celu odpowiedniej ilości lodu.

(2) Urządzenia chłodnicze, które są źródłem niskiej temperatury, jak również urządzenia napędowe (maszyny parowe, motory spalinowe itp.) z wyjątkiem motorów elektrycznych nie mogą mieścić się w pomieszczeniach, określonych w rozporządzeniu niniejszym.

(3) Zakłady mleczarskie, mające urządzenia do wytwarzania pary, powinny posiadać urządzenia do wyparzania konwi.

(4) Obowiązek posiadania urządzeń do badania zawartości tłuszczu w mleku (§ 3, 7, 11, 15 i 19) nie dotyczy zakładów mleczarskich, opierających swą działalność wyłącznie na mleku z własnego gospodarstwa.

§ 23. (1) Rozmiary poszczególnych pomieszczeń w zakładach mleczarskich powinny być dostosowane do ilości i rozmiarów znajdujących się w nich urządzeń, zapewniać łatwy dostęp do tych urządzeń podczas pracy i ich oczyszczania oraz łatwe i sprawne wykonywanie wszelkich czynności w zakładzie mleczarskim przy zachowaniu jak największej staranności, dokładności i czystości w pracy. Pomieszczenia zakładów mleczarskich powinny być zaopatrzone w urządzenia wentylacyjne, umożliwiające stałe odświeżanie powietrza.

(2) Pomieszczenia przeznaczone do fermentacji śmietany, warzenia, solenia i pielęgnacji serów oraz przechowywania mleka podstojowego powinny być urządzone w sposób, zapewniający możność utrzymywania odpowiedniej temperatury; pomieszczenia przeznaczone do pielęgnacji serów powinny być ponadto urządzone w sposób umożliwiający utrzymywanie odpowiedniej wilgotności.

§ 24. Wszystkie urządzenia zakładów mleczarskich powinny pozostawać w stanie zapewniającym ich sprawne działanie.

§ 25. Termometry powinny być wmontowane w poszczególne aparaty (podgrzewacze, aparaty do pasteryzacji), w sposób umożliwiający dokładne odczytanie temperatury. Zakład mleczarski powinien posiadać odpowiednią ilość termometrów do wszystkich czynności, przy których konieczne jest śledzenie temperatury, jak również odpowiedni zapas termometrów.

§ 26. (1) Zakłady mleczarskie powinny być zaopatrzone w wodę zdatną do picia dla ludzi w ilości dostatecznej dla normalnej pracy zakładu mleczarskiego oraz utrzymywania pomieszczeń i urządzeń w czystości.

(2) Zakłady mleczarskie, położone w miejscowościach nie posiadających sieci wodociągowej, powinny mieć studnie artezyjskie lub zwykłe, wybudowane z kręgów cementowych, cegły wypalanej lub kamienia uszczelnionego zaprawą cementową. Studnie powinny być stale przykryte i zaopatrzone w pompę. Obowiązek posiadania pompy w studni nie dotyczy zlewni mleka i śmietanczarni, których dzienny odbiór nie przekracza 500 litrów.

Zawodowe przygotowanie kierowników zakładów mleczarskich.

§ 27. Kierownicy techniczni poszczególnych rodzajów zakładów mleczarskich powinni posiadać co najmniej następujące przygotowanie zawodowe:

mleczarni, której dzienny odbiór mleka nie przekracza 1000 litrów — co najmniej 6-miesięczną praktykę w mleczarstwie;

mleczarni, której dzienny odbiór mleka przekracza 1000 litrów szkołe mleczarską i co najmniej roczną praktykę w mleczarstwie;

maślarni o napędzie ręcznym — szkołę mleczarską i co najmniej jednoroczną praktykę w maślarni;

maślarni o napędzie mechanicznym — szkołę mleczarską i co najmniej dwuletnią praktykę w maślarni; za maślarnie o napędzie mechanicznym uważa się te, w których wirówki, masielnice i wygniatarki poruszane są za pomocą motorów, maszyn parowych lub siły wodnej;

serowni, której dzienny odbiór mleka nie przekracza 500 litrów — specjalny kurs przeszkoleniowy i co najmniej roczną praktykę w serowni;

serowni, której dzienny odbiór mleka przekracza 500 litrów — szkołę mleczarską i co najmniej dwuletnią praktykę w serowni.

§ 28. Za kursy przeszkoleniowe w rozumieniu niniejszego rozporządzenia uważa się kursy organizowane z upoważnienia Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych przez izby rolnicze lub spółdzielcze organizacje rolnicze.

§ 29. (1) Za szkoły mleczarskie w rozumieniu niniejszego rozporządzenia uważa się: Państwową Szkołę Mleczarską w Rzeszowie, Szkołę Mleczarską Wielkopolskiej Izby Rolniczej w Wrześni, Szkołę Mleczarską w Szafarni, b. Kursy Mleczarskie w Liskowie, oraz 6-miesięczny kurs mleczarski w roku 1931/2 i Szkołę Mleczarską Krajowego Związku Mleczarskiego „Masłosojuz" w Stryju.

(2) Za równoznaczne z ukończeniem szkoły mleczarskiej uważa się ukończenie polskiej szkoły akademickiej lub liceum, na których były wykładane przedmioty z zakresu technologii przemysłu fermentacyjnego lub posiadanie uznanego w Państwie Polskim dyplomu takiejże zagranicznej szkoły akademickiej.

§ 30. Ukończenie w b. cesarstwie austro-węgierskim przed dniem 1 listopada 1918 r. lub w b. cesarstwie niemieckim przed dniem 27 grudnia 1918 r., albo w b. cesarstwie rosyjskim przed dniem 27 listopada 1917 r. szkoły akademickiej, na której były wykładane przedmioty z zakresu technologii przemysłu fermentacyjnego, albo szkoły mleczarskiej o co najmniej jednorocznym kursie uważa się za równoznaczne z ukończeniem szkoły mleczarskiej w rozumieniu niniejszego rozporządzenia.

§ 31. (1) Osoby, które ukończyły inne szkoły mleczarskie lub kursy mleczarskie niż określone w §§ 28 do 30 i posiadają odpowiednią praktykę, oraz osoby, które pracowały co najmniej 5 lat w zakładzie mleczarskim, mogą być kierownikami technicznymi odpowiednich zakładów mleczarskich, jeżeli złożą egzamin z wiadomości teoretycznych w jednej ze szkół mleczarskich, wymienionych w § 29 ust. (1).

(2) Osoby, które ukończyły 35 rok życia i pracują w zawodzie mleczarskim co najmniej 10 lat, a w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia były kierownikami technicznymi zakładu mleczarskiego, może właściwa izba rolnicza zwolnić od egzaminu, przewidzianego w ustępie poprzedzającym.

§ 32. (1) Osoby, które w dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia są kierownikami technicznymi zakładów mleczarskich, a których zawodowe przygotowanie nie odpowiada wymaganiom, ustalonym w rozporządzeniu niniejszym, powinny do dnia 1 lipca 1939 r. uzupełnić przygotowanie zawodowe stosownie do tych wymagań.

(2) Te spośród osób wymienionych w ustępie poprzedzającym, które do dnia 1 lipca 1939 r. nie uzupełnią zawodowego przygotowania, nie będą mogły po tym terminie zajmować stanowisk technicznych kierowników zakładów mleczarskich.

§ 33. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1 listopada 1936 r.

Minister Rolnictwa i Reform Rolnych:

J. Poniatowski

Nr. W. 3/61.
Dotyczy: Termin urzędowania dodatkowych Komisyj poborowych na I. półrocze 1937 r. —

Podaję do wiadomości, że w I. półroczu 1937 r. Dodatkowa Komisja Poborowa na powiat Pszczyński urzędować będzie dnia 3 lutego 1937 r. o godz. 10-tej w Polskim Domu Ludowym w Pszczynie. —

Pszczyna, dnia 30 grudnia 1936 r.

Starosta:
w/z. (—) Dr. Riess.

WYDZIAŁ POWIATOWY
Nr. T. 14.

Ogłoszenie o przetargu.

Wydział Powiatowy w Pszczynie ogłasza przetarg na zwózkę około 1.600 ton kamienia łamanego ze stacji kolejowej Piotrowice Śl. wzgl. Katowice-Ligota na drogę gminną Ligota-Panewnik na odcinek od km 3,6 do km 6,3 tj. od klasztoru OO. Franciszkanów w Panewniku do skrzyżowania z drogą pow. Świętochłowice-Kamionka. Kamień będzie dostarczony w partiach po 300 ton w odstępach 3-dniowych.

Oferty z podaniem ceny za odwóz jednej tonny przeciętnie na cały odcinek drogi z ułożeniem materiału na bankietach należy składać w kopertach zapieczętowanych w terminie **do dnia 9 stycznia 1937 r. do godziny 10-tej** do Wydziału Powiatowego w Pszczynie — Oddział Techniczny. Na kopertach należy umieścić napis: „Oferta do przetargu na dzień 7. I. 1937 r.

Do oferty należy dołączyć kwit z wpłacenia wadium w wysokości 5 % oferowanej kwoty w gotówce lub papierach wartościowych, uznanych przez Ministerstwo Skarbu.

Wydział Powiatowy zastrzega sobie wybór oferenta jak również unieważnienie przetargu bez podania powodu.

Pszczyna, dnia 30 grudnia 1936 r.

Przewodniczący Wydziału Powiatowego:
(—) Dr. Jarosz.

OGŁOSZENIA PRYWATNE.

OBWIESZCZENIE

W dniu **23. stycznia 1937 r. o godz. 16-tej** wydzierżawi się w tutejszej gminie w biurze Urzędu gminnego

polowanie gminne
gminy Chełm

o obszarze 1 250 ha najlepiej ofiarującemu.

Niżej podpisany zastrzega sobie wolny wybór oferenta bez względu na oferowaną cenę.

Warunki dzierżawy są wyłożone od 7. stycznia do 22. stycznia 1937 r. w Urzędzie gminnym.

Chełm, dnia 30. grudnia 1936 r.

Przełożony Spółki Łowieckiej:
(—) Janota
Naczelnik gminy.

Walne Zgromadzenie członków Banku Ludowego w Pszczynie zapowiedziane na dzień 12 stycznia 1937 r. **nie odbędzie się.**

Bank Ludowy
Spółdzielnia z nieogr. odp.
w Pszczynie.